











MENU MARS 2020






	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 	Salade maïs surimi soja	Betteraves	Radis	Entrée chaude	Céleri rémoulade	Salade d'endives	Carottes râpées	Salade de riz thon lardons
Plat 	Filet de poulet		Joue de porc	Rôti de bœuf du Boireau	Merlu	Saucisse	Gratin de pommes de terre	Dinde
Légumes 	Riz basmati Lentilles corail	Lasagnes aux légumes	Pommes de terre carottes salade	Haricots verts	Semoule	Haricots de Vendée Salade	Champignons salade	Ratatouille Salsifis
Fromage 		Fromage		Fromage	Fromage			Fromage
Dessert 	Yaourt	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille	Crème brûlée	Fruit

Vert : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : Au fil des saisons, ...).

Rouge : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée 	Salade de perles	Macédoine de légumes	Charcuterie	Salade de lentilles	Salade de blé	Salade de riz	Betteraves	Salade lardons fromage
Plat 	Steak haché	Hachis Parmentier végétal	Thon	Navarin	Rôti de dinde	Colin	Steak végétal	Petit brin de veau
Légumes 	Céleri en cubes	Salade	Riz d'or	Navets carottes salade	Choux de Bruxelles	Poireaux carottes	Purée de Vitelotte	Ratatouille
Fromage 	Fromage	Fromage		Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert 	Fruit cuit	Fruit	Mousse	Fruit	Flan vanille	Compote	Fruit	Crème renversée

	Lundi 30	Mardi 31
Entrée 	Radis beurre	Chou-fleur
Plat 	<u>Rôti de bœuf</u>	Omelette
Légumes 	Epeautre	Coquillettes
Fromage 		Fromage
Dessert 	Petits Suisses	Fruits au sirop